



Varkensvlees (Babi)

Voor 1 persoon

Bereidingstijd: 10 + 10 minuten



Ingrediënten

- 100 gram vet varkensvlees
- ¼ tl ketoembar
- ¼ tl djahé
- ¼ tl laos
- ½ tl uienpoeder
- ½ tl knoflookpoeder
- 1 el ketjap asin
- Boter

Vorbereiding

Snij het vlees in plakjes, en halveer deze plakjes.
Spreid de stukjes vlees uit over de boden van een diep bord.

Meng de 5 kruiden in een klein schaalkje.
Voeg de ketjap toe en roer goed door tot een homogene marinade zonder klontjes.

Druppel met een klein lepeltje de marinade over het vlees, en laat dit een uurtje marineren.

Bereiding

Verhit boter in een braadpan.
Voeg het gemarineerde vlees toe, en bak het vijf minuten op een redelijk hoog vuur. Af en toe omscheppen zodat de stukjes vlees goed aan alle kanten bruin bakken.

En Klaar is Kees

Variaties

Rijg de stukjes gemarineerd vlees aan 3 stokjes en bereid het op de barbecue.
Of vervang het varken door kippendij voor een lekkere saté ajam. Kip moet iets langer bakken.